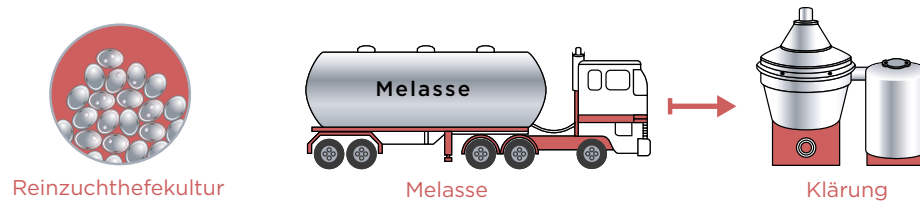


SCHRITT 1

Vorbereitung der Rohmaterialien



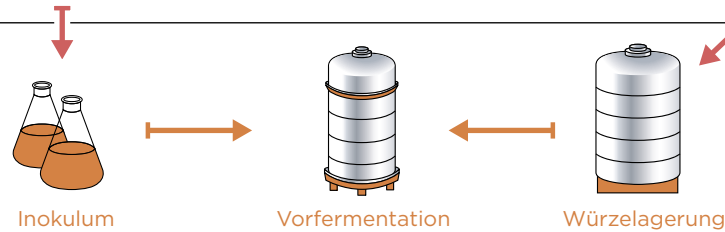
SCHRITT 1

Die Reinzuchthefekultur

Der Produktionsprozess beginnt mit einer Reinzuchtweihfefekultur, die unter sterilen Bedingungen im Schrägagar im AB Biotek Scientific & Technical Centre angelegt wird. Diese Reinzuchtkultur wird dann an das Qualitätsprüfungslabor in einer Weinhefefabrik von AB Biotek weitergegeben.

SCHRITT 2

Vorfermentation der Hefe



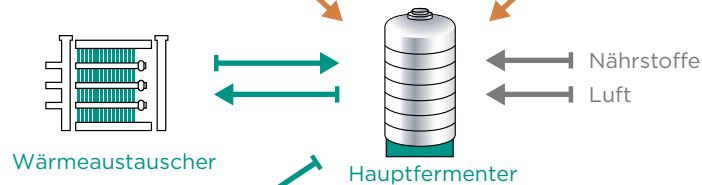
SCHRITT 2

Das Inokulum

Die Reinzuchtkultur wird in den Vorfermenter inokuliert, der sterilisierte Würze und andere Nährstoffe enthält. Die Würze, eine reichhaltige Quelle an für das Zellwachstum notwendigen Zuckern, ist aus geklärter Melasse hergestellt. Sobald das Inokulum zur gewünschten Zellzahl gewachsen ist, wird es dem Hauptfermentierer hinzugefügt.

SCHRITT 3

Hauptfermentation



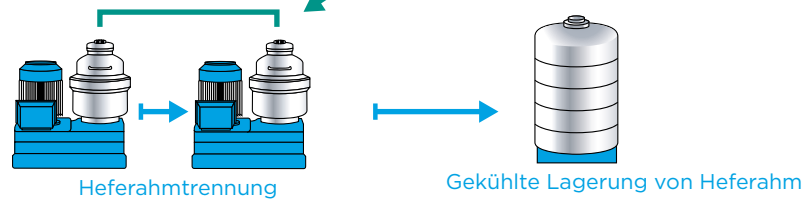
SCHRITT 3

Gärung

Im Hauptfermenter wird die Hefe regelmäßig mit steriler Melasse, Nährstoffen und Sauerstoff gefüttert, um ein optimales Wachstum zu gewährleisten.

SCHRITT 4

Trennung und Wäsche



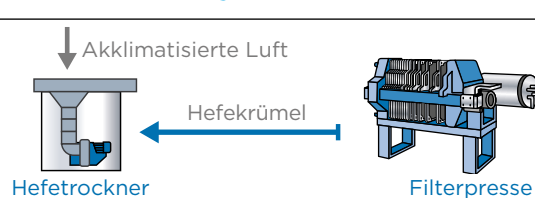
SCHRITT 4

Trennung

Am Ende der Fermentation wird die Hefe anhand eines Zentrifugalabschneiders aus dem Fermentationsmedium abgetrennt. Die Hefezellen werden anschließend mit sterilem Wasser gewaschen, um unerwünschte Fermentationsprodukte zu entfernen. Die Hefe ist jetzt eine leicht cremefarbene Suspension, die Heferahm genannt wird.

SCHRITT 5

Dehydrierungs-/ Trocknungsphase



SCHRITT 5

Entwässerung und Trocknung

Der Heferahm wird mittels einer Filterpresse oder einem Vakuumdrehfilter entwässert und anschließend getrocknet.

SCHRITT 6

Verpackung und Lagerung



SCHRITT 6

Verpackung und Lagerung

Die aktive Weintrockenhefe wird in einer Folie vakuumverpackt und unter kühlen, trockenen Bedingungen gelagert. Das Endprodukt wird schließlich chemisch, mikrobiell und physikalisch getestet, um sicherzustellen, dass unser Produkt die Spezifikationen erfüllt. Rückstellproben werden in der Fabrik zurückbehalten und routinemäßig zu Qualitätszwecken geprüft.